41e Année. — Tome LXXXI N° 2104 Paris, 25 Octobre 1934

REVUE DE VITICULTURE

LA CRISE VITICOLE

Cette crise est déclenchée dans tout le vignoble sans exception pour les vins communs comme pour les grands vins et cela depuis quatre ans.

Les lois votées ont jeté de la poudre aux yeux des viticulteurs et n'ont eu aucun effet sérieux. Il fallait une opération chirurgicale ; on a fait de la médecine de bonne femme.

Et la crise actuelle sera la pire de toutes, bien plus grave que celle de la mévente de 1907 à 1910, dont on connaissait la cause (mouillage, multiplication des vins par les raisins secs), plus grave même que la crise phylloxérique dont on pouvait prévoir, dès l'origine, les possibilités de lutte indirecte par la recréation du vignoble.

La crise actuelle aboutira à une misère que n'ont jamais connue nos vignerons : chômage intense des ouvriers, vente, déjà commencée, des propriétés à vil prix (un cinquième, à peine, des prix de 1930), arrêt de toute industrie accessoire ou complémentaire.

La cause est bien claire : excès de production. Et cependant, en France, la surface plantée en vignes est inférieure à ce qu'elle était pendant les belles périodes de la viticulture, avant la crise phylloxérique, au siècle dernier. L'année 1934 sera celle de la plus grosse production jamais réalisée, supérieure à celle de 1875 qui ne s'était jamais renouvelée. On dépassera 85 millions d'hectolitres aujourd'hui, plus encore peut-être demain, avec une consommation totale de 65 millions d'hectolitres. Il resterait donc 20 millions, ou davantage, d'hectolitres qui encombreront le marché et annihileront les cours déjà effondrés au-dessous du prix de revient.

Pour cette troisième grande crise, il est sans doute fort délicat de proposer un remède énergique, encore plus de le faire accepter. Les palliatifs démagogiques appliqués n'ont à peu près rien produit et ont laissé l'impression, dans les milieux viticoles, d'une grande injustice.

Ces lois sont purement socialistes avec tendance communiste.

La plus grave injustice consiste surtout dans la limitation du blocage au-dessus d'une production de 400 hectolitres, qui frappe un nombre infime de propriétaires. En supposant une production de grosse moyenne de 80 hectolitres à l'hectare, seuls les vignobles au-dessus de 5 hectares sont susceptibles de blocage et, en prenant la production moyenne, plus normale, de 40 hectolitres à l'hectare, on ne fait bloquer que les surfaces au-dessus de 10 hectares. En viticulture, 5 et 10 hectares sont de la pro-

priété plus que moyenne, aussi le blocage actuel n'a-t-il donné aucun résultat pouvant influencer le cours du marché des vins.

La surproduction est la seule cause de la crise actuelle, complétée par la diminution constante et progressive de l'exportation, réduite jusqu'à l'extrême à la suite de la création de vignobles dans nombre de pays étrangers. Distillation, blocage, superblocage sont des palliatifs infimes à moins, comme on le propose actuellement, qu'on ne les applique de façon à supprimer *tous* les excédents. Avec une production de 85 millions d'hectolitres et une consommation de 65 millions, c'est actuellement 20 millions (et plus tard peut-être 30 millions) à faire disparaître. Seuls les propriétaires de 5 ou 10 hectares en profiteraient et l'injustice serait encore plus criante. D'autre part, les décisions de distillation, blocage, superblocage, toujours forcément tardives, placent le commerce dans une situation impossible pour les achats.

Bien des projets actuels, articles, discussions, encombrent toute la presse technique, commerciale, politique et électorale. La plupart oublient ou négligent l'unique cause de la crise qui, supprimée, permettra le rétablissement de l'équilibre du marché : la surproduction progressive du vin.

Surproduction due à trois causes, en dehors des variations normales résultant des conditions climatériques :

1° Extension exagérée du vignoble de l'Afrique du Nord (sans spécialisation de production) jadis producteur d'une moyenne de 8 à 10 millions d'hectolitres, amenant aujourd'hui sur le marché 20 millions d'hectolitres et en possibilités bientôt d'une production de 30 millions d'hectolitres ;

2° Plantations de vignes dans toute la France, surtout dans le Midi, dans les plaines riches et sur le bord des fleuves, terres autrefois consacrées aux cultures fourragères et céréales, sujettes aux fréquentes gelées printanières qui rendaient aléatoire la culture de la vigne, aujourd'hui à l'abri de cet accident (par suite des irrigations de printemps) ;

3° Tailles sur fils de fer à grand développement, multipliant en surface verticale la surface horizontale et produisant en quantité des vins inférieurs qui encombrent et dépriment le marché, et nuisent à notre réputation vinicole.

Réduire ou supprimer même ces trois causes, directement ou indirectement, et énergiquement, est le seul moyen d'arrêter la crise et la ruine des populations viticoles.

Le degré minimum avec la concentration est un des moyens qui peuvent, sinon supprimer, tout au moins influencer en bien chacune de ces trois causes. Mais à combien de discussions, même électorales, ne peut-il donner lieu, aussi bien dans le Midi que dans le Centre et surtout dans les régions à grands vins.

En réalité, le meilleur et le plus efficace moyen de parer aux effets

désastreux qu'a ou qu'aura la crise — et c'est déjà tard — est l'arrachage des vignes, moyen que proposent nombre de viticulteurs sérieux ; arrachage ordonné suivant modalités à étudier, ou arrachage qui s'imposera après abandon forcé des soins de culture de la vigne résultant de la continuité de la crise.

Cet arrachage devrait être complété par l'interdiction de toute nouvelle plantation dans tous les vignobles, par la réduction à l'extrême de toute importation étrangère et par la suppression de la tradition gouvernementale de faire servir le vin de rançon dans les traités de commerce.

Cette opinion de l'arrachage des vignes a été défendue par M. Ravaz ; c'est la nôtre.

Nous reconnaissons que cette grave mesure devra frapper plus durement les trois causes de la surporduction que nous avons indiquées. La proportion pourrait s'étager de 10 à 20 %.

Il en résulterait l'avantage, qui n'est pas négligeable, de rétablir la qualité des vins et, peut-être, de nous faire retrouver une partie des exportations, que nous avons perdues d'année en année et qui ont été conquises par des vignobles étrangers.

A ce moyen énergique de supprimer une partie du vignoble planté (10 à 20 %, grands crus exceptés) s'ajouterait le degré minimum (fixé à 9 degrés partout) la possibilité de coupages (vins d'au moins 10 degrés), le vinage à 2 degrés sur la vendange (avec privilège rétabli des bouilleurs de cru), le sucrage exclusif par des moûts concentrés (suppression absolue du sucrage par le sucre de betterave ou de canne) et même la distillation, le blocage (au-dessus de 80 à 100 hectolitres) et le superblocage, en dernière extrémités, les années par trop productives, la suppression des piquettes et des vins de seconde cuvée, la diminution des frais de transport par trop excessifs en ce temps de mévente.

La réduction des droits de circulation à 5 francs s'impose toujours ; cette réduction maintenue à ce chiffre pour la suite et la surveillance du vin et non comme impôt exceptionnel, appliqué, parmi les produits agricoles, au seul produit de la vigne.

Je ne crains pas de jeter le cri d'alarme : nous allons à la ruine économique du vignoble français.

P. VIALA.

LES PORTE-GREFFES FRANCO-AMERICAINS EN ALGERIE

Les porte-greffes franco-américains : Chasselas × Berlandieri 41-B ; Mourvèdre × Rupestris 1202 ; Bourrisquou × Rupestris 93-5 ; Aramon × Rupestris Ganzin N°s 1 et 9, ont été introduits en Algérie dès qu'ils furent notoirement connus dans la Métropole. Ils se répandirent tout d'abord dans l'arrondissement d'Oran où ils furent très prisés (1), les départements de Constantine et d'Alger ne les employèrent que plus tard.

(1) Les racinés greffés sur franco-américains se payaient plus cher avant la guerre que ceux sur racines américaines ou américo-américaines.

Le 41-B a été et est toujours en faveur pour les sols calcaires sains et même secs. Il résiste très bien à des doses élevées de carbonate de chaux sans chloroser ses greffons. Il est recherché principalement dans les arrondissements de Mascara, Sidi-bel-Abbès et Tlemcen où les terrains calcaires abondent ; dans les sols très riches en carbonate de chaux, sa résistance à la Chlorose y est plus élevée que dans les autres départements algériens, en raison de la moindre pluviométrie de l'Oranie.

La résistance du 41-B au Phylloxéra est suffisante. Nous connaissons des vignes, bien cultivées, âgées de vingt ans et plus, qui portent chaque année de belles récoltes sans fléchir.

Les quatre autres porte-greffes franco-américains susdésignés sont beaucoup moins résistants au Phylloxéra que le 41-B. C'est ainsi qu'après avoir joui d'une réputation qui a été méritée en Oranie pendant quelques années, le 1202 qui était le plus recherché des porte-greffes viniféras-américains est désormais délaissé. Il dépérit aux environs d'Oran où la moyenne de la pluviométrie annuelle n'est que de 371 mm. Dans les départements de Constantine et d'Alger, ces porte-greffes n'ont eu qu'une vogue passagère (1) ; on avait dit, à tort, qu'ils convenaient aux sols compacts, humides, or tandis que le 1202 se comportait encore bien aux environs d'Oran, il dépérissait vers la 5e ou la 6e feuille dans la Mitidja où on l'avait utilisé dans les terrains bas ; dans ceux-ci, les racines profondes meurent d'asphyxie et celles proches de la surface, le Phylloxéra y produit des nodosités et des tubérosités, la nécrose de ces racines ne tarde pas et les ceps dépérissent. Les Aramon × Rupestris Nos 1 et 9, le 93-5 ne sont pas plus résistants. Nous observons depuis 8 ans une pièce d'Aramon greffé sur 93-5 dans un sol formé d'alluvions anciennes un peu argileuses il est vrai, mais saines ; elle a été plantée en 1924, elle est actuellement presque entièrement arrachée ; les premiers dépérissements se sont manifestés dès la 5e feuille ; côte à côte se trouve une pièce d'Aramon et de Cinsaut greffés sur Rupestris du Lot qui est de toute beauté.

F. Saliba.

ACTUALITÉS

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins, à fin septembre 1934 (H. A.). — Production, stocks et consommation des vins en 1933-1934 (*tableau*). — Marché des vins, marché des alcools. — Ma vigne est chlorosée (Dr Armagnac). — Société nationale d'Horticulture de France : Exposition d'automne. — Pour bien déguster (Prof. L. Mathieu). — Fêtes vinicoles de Bourgogne : « les quatre Glorieuses ». — Les Caisses de Compensation et les créances françaises. — Situation du marché vinicole en Europe centrale (A. Teleki). — Bibliographie : La culture profonde par sous-solage, par R. Monnier. — Tableau phytogéographique du Maroc par L. Emberger et R. Maire. — Publications de M. St-Cosmo et G. Dalmasso.

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins à fin septembre 1934. — Le tableau ci-après donne la situation du marché des vins en fin d'exercice.

(1) M. P. Viala en avait déconseillé l'emploi au cours de sa mission en Algérie en 1911.

Situation comparée du mouvement des vins (France et Algérie)

MOIS	SORTIES (hectolitres)		CONSOMMATION (hectolitres)		STOCKS (hectolitres)	
	1933	1932	1933	1932	1933	1932
1. Octobre.....	7.829.289	6.630.011	4.385.672	4.125.930	13.913.871	13.088.148
2. Novembre...	5.351.517	5.453.858	4.481.519	4.301.845	14.215.180	13.660.722
3. Décembre...	4.345.495	4.289.838	3.839.013	3.832.260	14.186.562	13.653.496
	1934	1933	1934	1933	1934	1933
4. Janvier.....	4.301.706	4.400.208	3.975.858	4.044.051	14.200.816	13.759.082
5. Février.....	3.781.750	3.555.626	3.907.622	3.597.645	14.229.060	13.720.681
6. Mars.....	3.707.755	3.690.919	3 380.361	3.411.029	14.301.331	13.626.492
7. Avril.....	3.982.219	3.710.800	4.296.933	4.140.920	13.756.652	13.327.076
8. Mai.....	3.888.666	3.720,024	4.130.400	4.178.348	13.193.109	13.126.739
9. Juin.....	4.306.340	3.617.563	4.156.949	4.412.358	12.931.007	12.568.106
10. Juillet.....	4.004.779	3.360.562	4.515.354	4.170.255	12.813.521	11.338.635
11. Août.....	3.494.519	3.438.311	4.293.206	4.394.936	12.158.487	11.692.305
12. Septembre..	2.844.917	2.925.026	4.019.043	4.327.870	13.336.377	12.605.515
Totaux.....	51.838.852	48.792.746	49.582.130	48.938.547	13.336.377	12.605.515

Les sorties sont de 3 millions d'hectolitres en supplément sur celles de l'exercice précédent. Elles sont faibles pour le dernier mois et le commerce a emprunté déjà près de 3 millions d'hectolitres de vin sur la récolte de 1934, ce qui prouve que les stocks à la propriété seront normaux et voisins de ceux constatés l'an dernier à pareille date.

La consommation taxée, avec près de 49.600.000 hectolitres, est supérieure à celle de l'an dernier de 600.000 hectolitres environ, la moyenne mensuelle restant voisine de 4 millions d'hectolitres. Cela prouve que, pour l'exercice prochain, il ne faut guère compter plus de 50 millions d'hectolitres de consommation taxée. En chiffrant à 20 millions la consommation en franchise, à 5 millions ce qui peut être absorbé par la distillation normale, la vinaigrerie, la consume et les exportations, nous arrivons à un total de 75 millions d'hectolitres. Si les disponibilités sont, pour cette campagne, de 90 à 95 millions d'hectolitres, comme on a cru pouvoir l'annoncer, on voit que le report, en fin septembre 1935, risque d'être de 16 à 20 millions d'hectolitres, chiffre jamais atteint, même de très loin, depuis que la vigne est cultivée en France. On comprend l'émotion et les craintes qui règnent dans les milieux viticoles et la baisse de près de 50 % sur les prix d'achat des vins à la propriété entre octobre 1933 et octobre 1934. Les non-logés, les excédents sont la cause de cet effondrement. Faut-il espérer que les cours remonteront lorsque ces excédents auront été livrés ? Nous n'osons pas l'affirmer !

Les stocks du commerce, avec 13.336.000 hectolitres, sont supérieurs de 700.000 hectolitres à ce qu'ils étaient en octobre 1933.

L'avenir nous paraît, pour la première fois depuis que nous écrivons ces chroniques mensuelles, vraiment bien sombre. Il est peut-être encore temps de recourir aux remèdes héroïques, appliqués à *tous* les viticulteurs pour les sauver tous. Si oui, plus une semaine n'est à perdre. A l'œuvre, les vrais amis de la vigne et du vin ! Plus de discours, mais des réformes équitables, et profondes. — H. A.

Marché des vins. Marché des alcools. — Le « Journal des Contributions indirectes » du 15 octobre a publié la note très précise et très modérée dans sa forme, mais combien juste, que nous reproduisons ci-après :

« Après la crise du blé qui a suscité dans le monde rural tant et de si vives récriminations, voici que s'accentue la crise de l'alcool, dit le *Journal des Con-*

Production, stocks et consommation des vins en 1933-1934.

DÉPARTEMENTS	PRODUCTION DE 1933	STOCKS AU 1er OCTOBRE chez les marchands en gros		AU 1er OCTOBRE 1934	
		1934	1933	SORTIES	CONSOMMATION
Ain	220.246	54.440	43.021	68.945	346.596
Aisne	19.054	59.284	54.549	7.326	32.9779
Allier	175.625	78.682	69.985	83.320	618.368
Alpes (Basses-)	70.048	6.393	7.104	12.809	59.347
Alpes (Hautes-)	45.925	10.856	12.170	13.513	106.109
Alpes-Maritimes	106.428	49.114	53.328	9.926	574.905
Ardèche	531.914	40.744	35.831	317.878	310.350
Ardennes	207	33.547	31.257	»	177.062
Ariège	51.544	11.028	9.739	8.158	156.274
Aube	48.235	70.098	64.750	24.625	433.244
Aude	5.429.481	155.249	176.286	5.496.069	643.076
Aveyron	174.724	27.774	25.984	32.697	430.454
Bouches-du-Rhône	1.525.138	162.379	143.794	1.424.442	1.127.054
Calvados	»	46.238	41.081	»	147.597
Cantal	968	23.787	21.575	74	272.039
Charente	819.252	36.285	35.941	422.001	359.068
Charente-Inférieure	1.429 415	65.702	64.845	865.287	413.089
Cher	130.534	42.995	47.035	43.001	371.895
Corrèze	24.612	24.868	28.166	7.585	294.771
Côte-d'Or	142.688	392.953	404.748	79.948	579.692
Côtes-du-Nord	»	32.302	32.515	»	146.047
Creuse	»	34.048	29.846	»	333.501
Dordogne	637.503	43.194	55.897	327.266	377 980
Doubs	502	76.064	65.714	23	531.709
Drôme	358.894	25.776	26.656	108.834	161.430
Eure	108	17.782	15.087	12	110.644
Eure-et-Loir	1.635	51.193	40.310	372	200.721
Finistère	»	113.752	107.111	»	640.934
Gard	4.605.756	115 821	129.375	4.286.567	626.233
Garonne (Haute-)	445.294	55.347	53 794	161.562	630.340
Gers	931.300	36.350	31.227	578.083	159.541
Gironde	3.368.422	880.469	1.005.425	2.566.978	1.665.378
Hérault	15.771.521	559.864	554.520	10.005.143	942.331
Ille-et-Vilaine	42	38.696	36.885	»	156.715
Indre	246.900	25.792	25.963	84.747	255.529
Indre-et-Loire	1.007.275	96.181	89.269	559.687	499.317
Isère	394.746	75.515	77.131	98.278	636.305
Jura	33.891	49.927	44.087	14.731	308.704
Landes	256.228	24.363	22.671	102.866	258.890
Loir-et-Cher	1.052.007	62.739	58.665	660.126	317.693
Loire	197.670	152 088	151.081	61.411	1.195.992
Loire (Haute-)	18 543	44.707	42.229	798	437.648
Loire-Inférieure	1.044.384	139.750	105.611	454.272	987.406
Loiret	285.193	89.499	85.273	125.783	467.512

Marne	250.349	1.230.027	1.271.902	214.381	1.124.123
Marne (Haute-)	9.623	39.373	34.660	1.155	285.763
Mayenne	866	12.919	13.422	197	38.296
Meurthe-et-Moselle	26.399	158.493	135.019	4.362	894.372
Meuse	8.975	56.286	42.328	4.949	384.314
Morbihan	5.320	39.914	38.059	1.170	170.727
Moselle	18.687	52.641	48.907	4.289	261.606
Nièvre	59.404	55.987	55.720	16.154	413.010
Nord	»	293.719	279.499	»	860.069
Oise	»	48.617	45.504	»	280.598
Orne	»	12.735	14.585	»	57.127
Pas-de-Calais	»	92.690	93.485	»	408.994
Puy-de-Dôme	174.675	89.180	82.134	54 868	781.958
Pyrénées (Basses-)	127.927	60.568	64 123	52.102	540.485
Pyrénées (Hautes-)	87.830	20.789	19.819	5.482	202.107
Pyrénées-Orientales	3.129.946	183.217	156.581	2.758.598	482.316
Rhin (Bas-)	195.134	114.936	92 972	68.178	279 805
Rhin (Haut-)	239.791	120.955	85.576	175.329	436.447
Rhône	451.868	337.431	363.240	340.035	1.838.518
Saône (Haute-)	4.684	64.806	53.846	384	464.497
Saône-et-Loire	423.597	205.000	204.284	360.988	745.850
Sarthe	67.716	26.338	23.270	21.297	153.095
Savoie	179.908	43.311	43.786	57.617	335.355
Savoie (Haute-)	36 568	47.825	48.658	11.533	267.265
Direction de la Seine	55	1.573.748	1.598.407	»	6.303.226
Direction des droits d'entrée	»	881.340	857 609	»	3.317.685
Seine-Inférieure	»	243.810	193.955	»	960.879
Seine-et-Marne	7.853	82.224	82.300	543	485.478
Seine-et-Oise	2.913	221.918	169.194	816	986.073
Sèvres (Deux-)	186.388	35.841	27.612	30.749	301.812
Somme	»	46.527	42.028	»	217.069
Tarn	578.740	63.971	53.878	364.683	387.328
Tarn-et-Garonne	285.198	14.675	13.586	99.371	145.716
Var	2.180.892	62.818	65.398	1.794.600	650.500
Vaucluse	1.062.775	102.060	77.583	809.193	199.168
Vendée	860.007	21.411	24.517	251.184	231.224
Vienne	519.621	28.352	27.121	252.099	541.985
Vienne (Haute-)	3.109	61.733	51.376	423	529.465
Vosges	5.623	88.927	81.894	82	549.599
Yonne	145.250	64.153	62.084	66.251	343.243
Totaux pour la France	49.690.867	11.444.142	11.185.294	37.793.916	48.608.440
Alger	6.841.721	528.315	278.577	5.776.215	405.656
Constantine	1.626.602	44.521	22.531	1.454.769	188.926
Oran	8.262.633	1.319.399	1.119.113	6.814.030	379.108
Territoires du Sud	»	»	»	»	»
Totaux pour l'Algérie	16.730.956	1.892.235	1.420.221	14.045.034	973.690
Totaux	66.421.823	13.336.377	12.605.515	51.838.950	49.582.130

tributions indirectes, et que sur le marché des vins, les cours s'effondrent lorsque les vendeurs réussissent à découvrir une contre-partie à leurs offres.

La situation est évidemment due à une abondance exceptionnelle de la marchandise. Les vins coulent à flots des pressoirs et des récoltants surpris par cette pléthore ne disposent pas de logements suffisants ; certains se seraient même résolus à laisser sur pied une partie de leurs vendanges qui ne peuvent, il est vrai, donner des vins capables de tenter l'acheteur. D'autres se débarrassent à tout prix des vins logés et le commerce réussit ainsi à reconstituer partiellement à des conditions intéressantes ses approvisionnements, ce qui lui permet de pratiquer des cours inconnus depuis longtemps. Des épiciers ont affiché des vins de 9° à 0 fr. 90 le litre, ce qui n'est assurément pas cher et laisse concevoir des doutes sérieux sur la qualité intrinsèque du produit. C'est que si la lutte contre les vins anormaux a été engagée par les décrets fixant la composition des vins déclarés propres à la consommation, elle n'a pas été poussée aussi loin que le besoin s'en faisait sentir ; les caractéristiques d'un vin propre à la vente ne devraient pas seulement consister dans le titre alcoolique, l'extrait sec, etc., il faudrait aussi envisager le goût. Or, à ce point de vue, rien n'a été fait ; diverses contrées se trouvent littéralement inondées de vins d'hybrides, noahs ou autres, qui en dépit de défoxages plus ou moins savants rebutent les palais les moins délicats.

Dans les centres de grosse production, les vignerons se montrent inquiets. Les polémiques vont leur train entre la métropole et l'Algérie où les plantations nouvelles faites inconsidérément durant ces dernières années arrivent maintenant à l'état de pleine production et vont donner pour les vendanges actuelles des quantités bien supérieures à 20 millions d'hectolitres. Il est humain que les anciens viticulteurs se voient avec déplaisir concurrencés et éliminés par les tard-venus à la vigne dont les frais d'exploitation paraissent bien, au surplus, inférieurs aux leurs. Mais, pour compréhensibles qu'elles soient, leurs récriminations dépassent souvent la mesure et les conduisent à formuler des revendications que n'inspire pas toujours l'esprit de sagesse. C'est ainsi que des attaques violentes ont été dirigées contre les décrets du 18 juillet 1934 par lesquels le ministre de l'Agriculture avait abaissé le degré minimum des vins récoltés dans diverses contrées de l'Algérie ; on n'a voulu considérer que le fait matériel de l'abaissement sans consentir à se rendre compte que les textes incriminés contenaient une contre-partie fort importante par la fixation d'un degré plus normal pour les coupages préparés sur place. L'application de ces décrets a donc été suspendue. Mais les Algériens se sont alors dressés à leur tour ; leurs corps élus menacent de démissionner ; les meetings succèdent aux réunions et l'on profite de la circonstance pour se dresser contre une des dispositions de la loi du 8 juillet 1933 qui prévoit que le blocage sera fixé en fonction de l'augmentation des superficies constatées depuis 1928. La tactique est, à la vérité, fort habile : elle ne saurait cependant aboutir, pour la raison très simple que la loi est faite pour être appliquée et que sa modification dépend uniquement du Parlement ; les discours les plus enflammés, les ordres du jour les plus virulents ne peuvent remplacer un vote.

Du côté de la métropole, des esprits en mal d'innovation s'ingénient à rechercher les changements qu'il conviendrait, selon eux, d'apporter à une loi viticole qui, en réalité, n'a pas encore été appliquée car le blocage et la distillation obligatoire, édictés l'année dernière n'avaient qu'un caractère en quelque sorte expérimental. Les imaginations vont leur train et l'on envisage de faire livrer à l'alambic 8 ou 9 millions d'hectolitres de vin de quoi produire 600 ou 700.000 hectolitres d'alcool que, bien entendu, l'Etat devrait acheter en le payant un prix rémunérateur.

Si l'on voulait bien se placer sur un plan plus modeste et aussi plus facilement réalisable, la situation paraîtrait plus simple sinon moins grave. Il suffirait de faire jouer la loi. Grâce au débouché que lui procure la fourniture du vinage et du mutage, le Service des Alcools se trouvera en mesure de prendre livraison, sans perte, ni bénéfice de 240.000 ou 250.000 hectolitres d'alcool pur au prix de 375 fr. ou 400 fr. l'hectolitre ; 3 millions d'hectolitres de vin seraient ainsi ab-

sorbés. Le surplus de l'excédent, même s'il s'élève à 10 ou 11 millions d'hectolitres de vin, pourra être immobilisé par le blocage, sans élargir les catégories d'assujettis. Certes, le blocage n'est pas une fin ; il constitue un expédient provisoire et peut être comparé à un réservoir dont les vannes risquent fort de ne pouvoir s'ouvrir si une récolte pléthorique succède à une récolte abondante. Mais la nature nous a suffisamment habitués à ses caprices pour qu'il ne soit pas absurde d'envisager que l'excédent d'aujourd'hui risque de devenir nécessaire pour compenser le déficit de demain. Et si l'éventualité ne se produit pas, si la récolte de 1935 se présente sous des aspects favorables, il sera temps de légiférer au début de l'année prochaine.

Il est vrai que la situation du marché des alcools peut commander beaucoup plus tôt le recours au Parlement. Ici, la baisse est ininterrompue et les cours sont tombés, compte tenu de la dévaluation du franc, à un niveau inférieur à celui d'avant guerre. A la Bourse de Paris ont été enregistrées des cotations à 322 fr. 50 l'hectolitre. Cette chute qui retentit évidemment sur le prix des matières premières a eu une répercussion particulièrement sensible dans l'Ouest où les pommes ne trouvent qu'avec difficulté preneurs à 60 fr. la tonne. Avec le coût des transports et les frais de ramassage, les agriculteurs se déclarent en perte et sans doute ont-ils raison. Bien entendu, ils se sont adressés à leurs représentants, lesquels ont fait appel aux Pouvoirs publics pour demander une intervention destinée à revaloriser les cours de l'alcool. Même s'il était possible de s'engager dans cette voie, l'absence du Parlement, dont l'autorisation est indispensable, n'aurait pas permis de répondre immédiatement à cet appel. La situation actuelle ne saurait cependant se prolonger ; le régime économique de l'alcool craque de toutes parts et une refonte d'ensemble apparaît inévitable.

Du côté de l'Office, le déficit est en train de s'installer et de grandir de jour en jour. Tandis, en effet, qu'il continue à acheter les alcools de betteraves à la parité du prix du sucre et les alcools de mélasse à un taux non encore fixé pour la campagne au moment où nous écrivons, mais qui sera certainement bien supérieur au prix de vente pour la carburation, tous les débouchés bénéficiaires lui échappent. Plutôt que d'acquérir des alcools de cession à 500 fr., la vinaigrerie, la parfumerie, la pharmacie ont sans doute intérêt, et n'y manquent pas, de s'approvisionner sur le marché libre : de ce fait disparaît un écoulement annuel de 150.000 hectolitres et un bénéfice voisin de 45 millions. D'autre part, les ventes du carburant poids lourd s'amplifient et s'accroîtront encore avec le nouveau régime qui résulte du récent décret ; des cessions à 112 fr. vont ainsi se substituer à des ventes à 155 fr. Ces deux causes réunies — pour ne citer que celles-là et sans même envisager leur répercussion sur la surtaxe de 10 fr. 40 qui frappe les essences à l'entrée, — se traduisent par un manque à gagner voisin de 80 millions. Or, déjà pendant la dernière campagne, l'équilibre n'avait été réalisé que grâce à une recette exceptionnelle non susceptible de renouvellement. C'est dire que le bilan doit se traduire par une perte sensible.

Sur le marché libre, l'abondance des offres, les manœuvres spéculatrices et la fraude ne permettent guère d'escompter un redressement. Certes, à l'heure actuelle, les quantités fabriquées ne marquent pas une progression sensible ; mais l'importance de la récolte des vins laisse prévoir un apport massif d'alcools de marcs, d'un autre côté, le redressement des crédits, le ralentissement de l'activité économique réduisent les disponibilités des utilisateurs, de sorte que les offres des vendeurs, dont beaucoup sont orientés à la baisse, demeurent sans réponse. Enfin, il reste la fraude qui, loin de désarmer, fait des progrès inquiétants. De véritables organisations de contrebande, assez comparables à celles que les Etats-Unis ont connues, semblent s'installer sur notre territoire avec des ramifications au delà des frontières. Dotées de moyens d'action puissants, disposant d'hommes sûrs, même dans les milieux les plus inattendus, elles opèrent avec une audace déconcertante. Il est vrai de reconnaître que la lutte est engagée contre elles avec succès ; bien que souvent elles ne paraissent pas en nom dans les découvertes, nos brigades font preuve d'activité et de perspicacité. Malheureusement elles ne sont pas assez nombreuses et les conditions ne sont pas égales. Sur ce point encore une nouvelle organisation est nécessaire.

D'ailleurs, à côté de la contrebande proprement dite se place une fraude plus modeste dans ses proportions, mais tout aussi dangereuse par ses effets. On truque sur l'alcool dénaturé — surtout depuis la suppression de la benzine comme dénaturant — sur les bonis de déduction, sur l'exagération des réfactions dans les distilleries ; plus nombreux que jamais, les bouilleurs de cru continuent à distiller les produits les plus inférieurs sans se rendre compte qu'ils se font ainsi les artisans directs d'une mévente qui, en définitive, retombe sur eux. On nous a affirmé qu'en Bretagne beaucoup de syndicats agricoles se pénétraient de cette vérité. Nous souhaitons dans leur intérêt qu'ils soient nombreux à partager cette manière de voir qui faciliterait beaucoup la solution d'un problème ardu et important.

Ma vigne est chlorosée... — La mienne aussi, répond fréquemment le voisin. Qu'y faire ?

Généralement, on va acheter quelques sacs de sulfate de fer, on les épand, et on attend les résultats qui, malheureusement, ne sont pas toujours ceux que l'on escomptait, si bien qu'on se résigne à voir progressivement son vignoble tourner au jaune complet, dépérir ; enfin on arrache la vigne malade et on replante.

Cette solution est inadmissible, étant donné qu'il est généralement facile aujourd'hui de traiter les vignes chlorosées par la Dolomagnésie, produit relativement bon marché, qui est non seulement un excellent remède contre la chlorose, mais aussi un précieux amendement.

Le fait que la chlorose sévit de façon régionale et uniquement dans les terrains trop riches en chaux, a permis de conclure que c'est une maladie par excès de chaux.

Neutraliser cette chaux en excès fut, naturellement, la première idée qui vint à l'esprit de ceux qui s'ocupaient de trouver un remède contre la chlorose. C'est pourquoi on préconisa tout d'abord le traitement au sulfate de fer, qui se généralisa, bien qu'il soit coûteux et malgré que les résultats en soient souvent peu encourageants.

C'est par les travaux de M. B. Chauzit qui, de son vivant, était directeur des Services agricoles du Gard, que les chercheurs ont été mis sur une autre voie.

Il avait constaté que le riparia, si sensible à l'action chlorosante de la chaux, ne dégénère pas et prospère même dans les terrains dolomitiques qui contiennent jusqu'à 40 % de chaux. On en a donc conclu que ces sols contenaient, outre la chaux, un élément susceptible de contrebalancer l'action nuisible de celle-ci ; cet élément est la magnésie qui, dans les sols dolomitiques, sert de contre-poison à la chaux.

C'est ainsi que, progressivement, on est arrivé au nouveau traitement de la chlorose par la Dolomagnésie. Jean Dumont, directeur de l'Ecole Nationale de Grignon, dans son ouvrage sur « Les engrais magnésiens basiques », a rapporté des essais comparables qui démontrent « que la magnésie calcique était plus efficace dans la lutte contre la chlorose que le sulfate de fer et les sels de potasse ».

De son côté, le professeur Canals, de la Faculté de Montpellier, écrivait dans sa thèse de doctorat ès-sciences : « La dolomagnésie combat et guérit la chlorose, si fréquente comme on sait, dans les vignobles des terrains trop chargés en calcaire. »

Enfin, M. Javillier, de l'Institut des Recherches agronomiques, rappelle dans une étude sur la magnésie, dans la revue *Chimie et Industrie* (1) : « que les sels de magnésie sont les meilleurs remèdes de la chlorose de la vigne ».

Voilà l'opinion de savants professeurs qui ont pour habitude d'appuyer leurs théories d'expériences pratiques, soigneusement contrôlées dans les écoles et universités où ils professent.

Toutefois, il est bon de connaître l'opinion de viticulteurs ayant employé la Dolomagnésie. Presque tous ceux qui ont été consultés ont répondu qu'ils avaient constaté une transformation de leurs vignobles chlorosés à la suite des traitements à la dolomagnésie.

(1) N° 5, vol. 23, mai 1930.

Pour ne citer qu'un exemple, voici ce qu'écrit M. Raymond Boyer, viticulteur à La Barthe, Villasavary (Aude) :

« J'ai attendu jusqu'à maintenant pour vous donner le résultat de votre pro-
« duit sur l'hectare de vigne où j'ai épandu, à la volée, 800 kilos de Dolo-
« magnésie.

« Je suis heureux de vous témoigner que j'en ai une grande satisfaction, car
« depuis 8 ans que cette vigne est greffée, je puis dire que c'est la première
« année que nous allons vendanger dans d'excellentes conditions.

« Jusqu'à maintenant, je m'étais contenté d'épandre du sulfate de fer à la vo-
« lée, et même fondu dans l'eau, et jamais aucun résultat, à tel point que j'étais
« sur le point de l'arracher.

« Mais maintenant, nous changeons de ton, ma vigne est bien verte avec beau-
« coup de végétation ; tous ceux qui l'avaient vue ne la reconnaissent plus. »

Cette attestation vient s'ajouter à beaucoup d'autres, qu'il serait trop long de reproduire dans un article dont le cadre est forcément limité. Cependant je tiens à ajouter et cela pour l'avoir moi-même expérimenté, que la Dolomagnésie est, en outre, un engrais de complément avantageux, car elle apporte les deux éléments indispensables, en sus de l'azote, l'acide phosphorique et la potasse, à la composition des engrais vraiment complets : la chaux et la magnésie. — Docteur Armagnac.

Société Nationale d'Horticulture de France. Exposition d'automne. — Vendredi 26 octobre, à onze heures, M. le président de la République inaugurera l'Exposition générale horticole d'Automne, organisée Cours-la-Reine, par la Société Nationale d'Horticulture de France : chrysanthèmes, dahlias, orchidées, fleurs de serre et de pleine terre, rosiers, arbustes fleuris, arbres fruitiers, fruits forcés, légumes, industries et Beaux-Arts horticoles, architecture des jardins, etc.

Cette fête florale ouvrira les autres jours de 9 h. à 18 h. 30 et clôturera le dimanche 4 novembre, au soir.

Pour bien déguster. — Avec les premiers froids, la plupart des vins nouveaux, normalement constitués, se clarifient et vont pouvoir être examinés comme qualités ou défauts. Dans toutes les régions viticoles, les dégustations sont, en ce moment, un objet de préoccupations et aussi de discussions fréquentes ; c'est qu'en effet, les conclusions de dégustations sont loin d'avoir un caractère absolu, car entre nos sensations perçues, et les propriétés réelles des vins, il n'y a pas une relation simple comme entre le poids d'un corps et l'indication de l'aiguille d'une balance automatique.

Aussi ne faut-il pas s'étonner des opinions émises par des dégustateurs ayant une confiance trop entière en leur habileté ou parfois tentés de masquer leur indécision par une formule affirmative ; sans doute, ils ignorent ou oublient que les résultats d'une dégustation sont sujets à des variations dépendant de trois ordres de facteurs : le vin, le dégustateur et sa manière d'opérer.

Je crois inutile d'insister sur le facteur vin, qui est le principal, et intervient par toutes ses propriétés organoleptiques, effervescence, limpidité, coloration, odorance et saporance, que le dégustateur apprécie plus ou moins bien suivant son habileté et les conditions des épreuves.

Chaque dégustateur est, en effet, caractérisé par la sensibilité de ses organes sensoriels et l'ensemble des notions acquises par son expérience, en un mot par sa constante psycho-sensorielle, modifiée par un coefficient passager au moment des épreuves. Ce coefficient traduit les variations à la fois de la sensibilité des organes externes et de la perfection des perceptions et du travail mental ; il a sa valeur maxima quand organes et cerveau sont au repos (le matin à jeun, aux zéros sensations et activité cérébrale), quand l'influence de l'ambiance n'agit pas sur le dégustateur pour atténuer son attention, exercer des suggestions inconscientes, etc... (local isolé, éloigné de toute conversation, etc.). On s'explique ainsi les conclusions parfois différentes de plusieurs dégustateurs et aussi d'un même dégustateur, sur un vin donné, à divers intervalles de temps.

Les conditions matérielles des épreuves ont également une influence sur l'intensité des excitations sur les organes sensoriels externes ; ainsi un vin vu voilé

dans l'obscurité, paraît limpide au jour, de petits voltigeurs révélés par une lumière vive sont invisibles à un faible éclairage ; la couleur varie d'intensité et de ton avec la source d'éclairage, l'épaisseur du vin ; le bouquet paraît plus intense après une agitation du vin dans un verre conique, que par le flair au-dessus du vin en repos dans une tasse ;les saveurs varient avec la température, le volume du vin dans la bouche, la durée du contact et les plages de la langue qu'il baigne, etc...

Le séjour du vin dans le verre entraînant des oxydations, bouquets et saveurs peuvent varier à quelques minutes d'intervalle pour les vins à oxydabilité exagérée ; d'où parfois apparition de goûts anormaux, de bois, etc...

Il résulte de ces faits que la dégustation, base indispensable de toutes les professions qui vivent du vin, n'est pas une opération simple, mais qu'au contraire, ses résultats dépendent de facteurs très divers qui doivent être dirigés pour conduire rationnellement les épreuves et concourir à la perfection des conclusions, c'est-à-dire pour bien déguster.

Prof. L. Mathieu,
Agrégé de Sciences Physiques et Naturelles,
Directeur de l'Institut Œnotechnique
de France.

Fêtes vinicoles de Bourgogne. « Les 4 Glorieuses » (16-17-18-19 novembre 1934). — Lorsqu'il y a deux mois, nous avons une première fois annoncé ces manifestations, l'été resplendissait et il était permis d'entrevoir pour 1934 la promesse d'une récolte de qualité. La promesse s'est faite réalité. Les vins de 1934 seront dans leur ensemble dignes émules des 1928, des 1929 et des 1933.

Aussi ne saurait-on trop engager les vrais gourmets à faire à la mi-novembre le voyage de Bourgogne pour assister à la série prestigieuse de manifestations « de gueule », dont l'ensemble constitue ce que désormais les annales de la gastronomie nomment « les 4 Glorieuses ».

Le programme ci-dessous est suffisamment évocateur pour se passer d'autres commentaires.

Programme

Vendredi 16 novembre : Nuits-Saint-Georges. Journée du Vin de Nuits. — Matin : exposition des vins de Nuits. — 14 h. : vente aux enchères. — 19 h. 30 : grand repas au caveau Nuiton. (Prix : 50 fr.). S'adresser au Syndicat d'initiative de Nuits-Saint-Georges.

Samedi 17 novembre : Clos de Vougeot. 12 h. : déjeuner au château du Clos de Vougeot. (Prix : 50 fr.). S'adresser à M. René Engel, à Vosne-Romanée.

Beaune : 14 h., exposition générale des vins de Bourgogne. — Entrée : 10 francs. Dégustation gratuite. — 16 h. : lecture de l'appréciation du jury sur le vin de l'année.

Dimanche 18 novembre : Beaune. Matin : dégustation des vins des hospices de Beaune dans les caves de l'Hôtel-Dieu. — 14 h. : vente des vins des hospices de Beaune.

Lundi 19 novembre : Meursault. 12 h. : Paulée de Meursault. (Prix : 25 fr.). « Suivant la tradition, que chacun apporte sa bouteille ». Attribution du prix littéraire de la Paulée. S'adresser à M. Jacques Prieur, à Meursault.

Pour participer à chacun des banquets ci-dessus, prière de faire parvenir aux personnes désignées, le montant du prix du repas. On recevra en échange la carte d'entrée. Renseignements généraux : M. le Vicomte de Moucheron, château de Meursault (Côte-d'Or).

Les Caisses de compensation et les créances françaises. — L'Association Nationale d'expansion économique et l'Association des porteurs de créances commerciales à l'étranger, toutes deux, 23, avenue de Messine, ont organisé une réunion à l'effet d'étudier le grave problème de la liquidation des avoirs français bloqués dans les caisses de compensation.

Plus de 2.000 chambres syndicales et syndicats étaient présents ou représentés, ainsi qu'un grand nombre de maisons d'exportation.

L'ordre du jour suivant a été adopté à l'issue de la réunion :

Les 2.000 chambres syndicales et syndicats présents ou représentés à la

réunion provoquée le 22 octobre, par l'Association nationale d'expansion économique avec le concours de l'Association des porteurs de créances commerciales à l'étranger ;

Les maisons d'exportation également présentes ou représentées à cette même réunion,

Rendent hommage aux négociateurs des accords de compensation et aux offices de compensation, pour l'activité et le dévouement qu'ils ont apportés à la défense des intérêts français si dangereusement compromis par les réglementations de change intervenues à l'étranger,

Mais, considérant que la diminution des importations en France des produits en provenance des pays à réglementation de change, provoque un engorgement de certains clearings qui s'accentue de jour en jour et un retard dans les règlements en accroissement continu,

Considérant que, outre les graves difficultés de trésorerie qui en résultent, pour de nombreuses maisons, nos exportateurs sont mis dans l'impossibilité de prévoir, avec certitude, le moment où ils seront effectivement payés,

Considérant que cette ignorance de la date de leurs rentrées constitue un obstacle infranchissable pour le maintien ou le développement des échanges,

Estiment que, le système du règlement des affaires *futures* sur les pays à réglementation de change étant réservé, et quelle que soit la solution qui sera adoptée à cet égard, la nécessité s'impose de procéder *de toute urgence* à la liquidation des créances actuellement inscrites dans les caisses, cette opération massive d'assainissement étant le seul moyen de remédier à une situation devenue extrêmement critique,

Et considérant que, nos exportateurs se trouvant placés en face d'un cas de force majeure, il est juste que l'Etat leur vienne en aide, sans toutefois que cette aide puisse constituer une charge excessive pour le Trésor,

Demandent que l'opération de liquidation préconisée soit réalisée au moyen d'un emprunt émis dans le public par une entité représentant les exportateurs en cause constituée à cet effet et que, pour assurer le bon placement de cet emprunt, l'Etat garantisse aux obligataires le paiement de l'intérêt et le remboursement du capital à l'échéance,

Demandent encore que ledit emprunt soit exonéré d'impôts présents ou futurs,

Demandent enfin que des contingents exceptionnels de liquidation soient prévus pour les produits en provenance des pays à réglementation de change et que ces contingents soient affectés à la liquidation de l'arriéré,

Chargent l'Association nationale d'expansion économique et l'Association des porteurs de créances commerciales, de présenter ces revendications aux pouvoirs publics et de faciliter la plus prompte réalisation de cette liquidation.

Situation du marché vinicole en Europe centrale. — Les vendanges ont pris fin dans les pays de l'Europe centrale vers le 10 octobre, donc deux à trois semaines avant la date normale, et si nous passons en revue les divers pays, nous pouvons constater que les résultats quantitatifs dans la plupart de ces pays furent plutôt au-dessous de la moyenne, tandis que quelques-uns de ces pays ont eu une récolte quantitative moyenne. Par contre, la qualité se présente partout excellente, et si les pluies désastreuses à la fin d'août n'étaient pas venues, aussi bien quantité que qualité auraient été beaucoup plus satisfaisantes.

Hongrie. — Ce pays a eu la récolte la plus faible des trente dernières années. On évalue les quantités récoltées en 1934, à 1.500.000 hectolitres, contre 4.000.000 d'hectolitres de récolte normale. La Pourriture qui a suivi les pluies de la fin d'août, a enlevé au moins 30 % de la récolte. A cause de la Pourriture, on a dû commencer les vendanges dans les premiers jours de septembre, au lieu de la fin de septembre. Malgré cette récolte très précoce, la majorité des vins récoltés présente une qualité excellente. Dans certaines contrées, on a récolté des moûts contenant de 30 à 40 % de sucre, et on a même trouvé des moûts contenant jusqu'à 50 % de sucre. Donc les vins contenant 16 % d'alcool et beaucoup de sucre naturel ne seront pas rares cette année en Hongrie.

Les prix des vins ordinaires sont de Pengö 20 à 30, pendant que les vins de qualité se paient jusqu'à Pengö 80 l'hectolitre, mais il est à prévoir que ces vins excellents seront payés plus tard encore beaucoup plus cher.

On évalue les vins restants de l'année passée à environ 300 à 400.000 hectolitres, donc une quantité insignifiante, et il est à prévoir que cette année, la Hongrie pourra à peine satisfaire la consommation intérieure du pays.

Autriche. — On évalue la quantité récoltée en Autriche à environ 600.000 hectolitres, donc à une quantité au-dessous de la moyenne, et les qualités sont très variées. Les viticulteurs qui, à cause des pluies et de la Pourriture furent forcés de récolter prématurément, n'ont pas obtenu de bonnes qualités, pendant que ceux qui ont pu attendre jusqu'à ce que le beau temps fût revenu, ont obtenu de très bonnes qualités, même des qualités exceptionnelles. Les prix des vins nouveaux ordinaires sont selon contrée et qualité de schillings 50 à 80, pendant que les vins de qualité se paient de schillings 100 en sus.

Tchécoslovaquie. — En général, la qualité des vins nouveaux dans ce pays est excellente. Par contre, la quantité récoltée est très réduite et on l'évalue à environ 250.000 hectolitres. Les prix ont fortement haussé et au-dessous de K. c. 300 l'hectolitre, il n'y a pas de vins dans ce pays. Les bonnes qualités (et c'est la majorité de la production), se paient de K. c. 400, en sus.

Yougoslavie. — On craint que la quantité récoltée soit au-dessous de la moyenne. Les prix sont très variables. Dans le Banat, on paie les vins de Dinars 150 à 200 l'hectolitre, tandis qu'en Croatie et Slovénie, les prix des vins ordinaires sont de Dinars 250 à 300 l'hectolitre et des vins de qualité de Dinars 500 en sus. Dans la Dalmatie, on paie les vins dans les environs de Dinars 200 l'hectolitre. Les viticulteurs espèrent que les prix augmenteront encore sensiblement.

Roumanie. — La Pourriture a aussi causé beaucoup de dégâts dans ce pays et les espoirs que la récolte de cette année sera très forte, ne se sont pas vérifiés. Il est très difficile d'évaluer la quantité de la récolte de cette année, car les vendanges ne sont pas encore terminées partout, mais ce sera une récolte plutôt moyenne. Par contre, la qualité promet d'être excellente, surtout en Transsylvanie, où on espère des vins excellents. On paie pour les vins ordinaires Lei 2 à 3,50 le litre, tandis que les prix des vins fins ne se sont pas encore élevés.

Bulgarie. — On croit que la quantité récoltée sera satisfaisante, mais elle ne dépassera pas la moyenne. La qualité des vins promet d'être très bonne. Le niveau des prix ne s'est pas encore stabilisé, mais vu l'excellente qualité des vins récoltés, les viticulteurs espèrent des prix plus élevés que l'année passée.

A. Teleki.

Bibliographie

La culture profonde par sous-solage, par R. Monnier (Société Fondeur, à Toulouse). — Dans une élégante brochure, avec 60 gravures, l'auteur vient de traiter cette importante question. Sans doute, il montre la possibilité, en toutes circonstances et situations, d'accomplir ce gros travail soit avec tracteurs mécaniques ou animaux au moyen des appareils Fondeur, mais il étudie techniquement cette opération du sous-solage et la met bien au point pour l'agriculture et la viticulture.

Tableau phytogéographique du Maroc (1re partie), par L. Emberger et R. Maire. — Dans cette première partie de l'étude phytogéographique du Maroc, qui sera bientôt complétée, les auteurs font une description détaillée de la climatologie du Maroc ; l'agrologie y occupe une large place. En 187 pages et 16 planches avec 32 figures, ils mettent bien au point, pour la première fois, toutes les données relatives au climat du Maroc.

Publications de M. St. Cosmo et G. Dalmasso de la Station de recherches et d'œnologie, de Corregliano (Italie). — M. Cormo étudie, dans deux brochures *la biologie florale de la vigne et la reprise des boutons en pépinière* et M. Dalmano *l'acclimatation et le croisement de la vigne* en Italie et les *moyens de réduire*, en Italie, *les frais de production du raisin*, tout en améliorant sa qualité. Ces travaux sont à lire.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 130 fr. et au-dessus ; 10°, 145 fr. et au-dessus; Vin blanc ordinaire, 165 fr. Vin blanc supérieur, 180 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°, 165 fr. et au-dessus; 10°, 185 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 9°, 230 fr. et au-dessus, 9° 1/2 à 10°, 230 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 560 fr. ; vin blanc dit de comptoir, 600 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1000 fr. ; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

BORDEAUX. — Vins rouges 1933, 1ers crus Médoc, de 11.000 à 12.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 4.500 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 5.000 à 7.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 4.800. — Vins rouges 1932, 1ers crus Médoc, de 4.000 à 5.000 francs; 1ers crus Graves, 3.000 à 4.000 fr.; 2es crus, 2.600 à 2.800 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1933, 1ers Graves supérieurs, de 2.600 à 3.500 fr.; Graves, 2.300 à 2.700 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Mâcon 1res côtes, de 300 à 480 fr. ; Mâconnais, 250 à 320 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 400 à 450 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 450 à 600 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, » à » fr. Vins blancs de Blois, » à » fr.

Vins de Touraine : Blancs, 12 à 13 fr. le degré.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr.; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr.; Blancs têtes, 1.000 à 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1933, » à » fr. Gros plants » à » fr. la barrique de 228 litres prise au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Rouge, de 5 fr. » à 5 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges, » fr. » à » fr. ».

MIDI. — *Nîmes (22 octobre 1934).* — *Cote officielle :* Vins rouges, nouveaux, sous-marc, de 5 fr. 50 à 6 fr. » le degré; Trois-six B. G. 210 à 215 fr.; trois-six de marc, 195 à 200 fr. Eau-de-vie de marc, 190 à 195 fr.

Montpellier (16 octobre). — Vins rouges sous-marc, de 5 fr. 50 à 6 fr. » , logés, » à » le degré ; Rosé, » à » fr.; Blanc de blanc, » fr. » à » fr. » ; Eau-de-vie de marc à 52°, 195 à » fr.; Eau-de-vie de vin à 86°, 220 fr. les 100 degrés. Alcool extra-neutre, 300 fr.

Béziers (17 octobre). — Plaine, 7° à 8°5, de » à » fr. ; Coteau, 8°5 à 10°, de » à » fr.; blancs supérieurs, » à » fr.; 3/6 de marc 86°, de » à » fr.; Eau-de-vie de marc 52°, », de » à » fr.; 3/6 pur vin 86°, » à » fr. Pas d'affaires.

Minervois (21 octobre). — Marché d'Olonzac, vins 1934, 5 fr. 50 à 6 fr. le degré.

Perpignan (20 octobre). — Vins nouveaux, sous-marc, de 5 fr. 50 à 6 fr. 25 le degré.

Carcassonne (20 octobre). — Nouveaux sous-marc, de 5 fr. 50 à 6 fr. le degré.

Narbonne (16 octobre). — Vins rouges 8°5 à 12°, de » fr. » à » fr. ». Vins rouges 12° et au-dessus, » fr. » à » fr.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 110 fr. le quintal, orges, 51 fr. à 53 fr.; escourgeons, 52 fr. à 54 fr.; maïs, 63 fr. à 76 fr. »; seigle, 56 fr. » à 58 fr. »; sarrasin, 63 fr. à 68 fr.; avoines, 46 fr. » à 50 fr. — Sons, 34 fr. à 38 fr. — Recoupettes, de 25 à 31 fr. — Farines, 193 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de 90 à 120 fr., saucisse rouge, de 55 à 80 fr.; Esterting, de 45 à 68 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 100 fr. à 135 fr.; paille d'avoine, de 100 fr. à 135 fr.; paille de seigle, 100 fr. à 135 fr.; luzerne, 250 fr. à 320 fr.; foin, 260 fr. à 330 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 600 à 870 fr.; féveroles, de 64 à 66 fr.; sainfoin, 160 à 170 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 80 fr. »; d'arachide blanc extra, 60 fr. à fr.; Coprah, 66 à 74 fr.; Arachides extra blancs, 62 à 64 fr.

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 193 fr. 50 à 194 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 5 fr. » à 14 fr. — Veau, 6 fr. » à 10 fr. 50. — Mouton, 6 fr. » à 30 fr. ». — Demi-Porc, 5 fr. 50 à 7 fr. 30. — Longe, de 8 fr. » à 10 fr. 80.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 72 fr. 50 à 75 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 50 à 95 fr. »; *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — Phosphates : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 100 à 103 fr. — Sang desséché moulu (10 à 12 % azote organique), l'unité, 7 fr. 75; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. 75 l'unité.

Soufres : Sublimé, 115 fr.; trituré, 92 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux,** 135 à 145 fr. 100 kgs; neige, 150 fr. ». — **Sulfate de fer,** cristallisé 100 kgs, 26 fr. — **Chaux,** 31 fr. — **Chaux blutée,** de 70 % = 76 fr. la tonne. — **Dolomagnésie,** 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — **Plâtre cru tamisé,** 45 fr. — **Carbonate de soude,** 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb,** 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre). Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 8 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — **Suifs glycérinés,** 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos. — Oranges 300 à 550 fr. — Poires de choix, 300 à 600 fr.; communes, 60 à 100 fr. — Pommes choix, 300 à 500 fr. — Pommes communes, 80 à 150 fr. — Bananes, 350 à 475 fr. — Noix, 220 à 380 fr. — Raisin : Midi blanc, 120 à 220 fr. — Midi noir, 140 à 250 fr. — Œillade, de 180 à 250 fr. — Chasselas de Moissac, 120 à 350 fr. — Artichauts de Paris, de 30 à 160 fr. — Aubergines, de 25 à 40 fr. — Cèpes, de 300 à 650 fr. — Endives, 40 à 100 fr. — Choux-fleurs, 50 à 200 fr. — Epinards, 55 à 60 fr. — Tomates, 90 à 160 fr. — Haricots verts, 150 à 500 fr. — Haricots à écosser, 60 à 140 fr. — Oignons, 90 à 150 fr. — Poireaux, 90 à 200 fr. les 100 bottes. — Laitues, 10 à 40 fr. le cent.

Le Gérant : H. Buron.

PARIS. — SOC. GÉN. D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.